Su propietario y chef Josef Munzenhofer ta un pionero di turismo

Buccaneer Restaurant ta celebra 25 aña di existencia





Tres generacion di Munzenhofer.

ORANJESTAD- Siman pasa Buccaneer Restaurant a celebra 25 aña di existencia cu un fiesta grandi na Roseland Ballroom. Esnan invita pa e fiesta a inclui famia y amigonan cu den transcurso di e añanan a yuda haci e establecimento loke e ta awe.

Propietario di e restaurant, Josef Munzenhofer, a nace y a lanta na Munich, Alemania. Na edad di 18 aña el a hui pa Canada, debi na e di Dos Guera Mundial. Despues di Canada, Josef a biba na Bermuda y Venezuela. Despues di solamente 6 luna el a bin biba na Aruba, unda cu el a traha como chef na e restaurant di Basiruti Hotel. E di dos hotel cu a wordo construi na Aruba, e asina yama Caribbean Hotel, a busca Josef pa e traha como Sous Chef. E trabou aki el a eherce pa 11 aña largo. Munzenhofer tabata no solamente un chef, pero tambe e tabata miembro di e Aruba Spear Fishing Team, cu a competi den e Campionato Caribense. E ekipo aki semper a sali den e top tres ganadonan. Josef ta encanta "free-diving" y su record personal ta 120 pia bou awa. Ainda e ta gara pisca pa pone den e tankinan di 10,000 gallon di awa cu por wordo admira na Buccaneer. Den su carera culinario Josef a traha na Holiday Inn tambe, unda cu e tabata conoci pa su sculturanan di ijs, manteca y arte culinario. Pa esakinan el a yega di gana un cantidad di premio y medaya na nivel internacional. Buccaneer a habri oficialmente na 1980, cu solamente 80 asiento y 12 aquarium cu 2,500 gallon di awa salo. E prome aña di existencia Buccaneer tabata funciona sin telefon y poco poco e noticia a cuminsa plama rond cu un restaurant nobo a habri na Noord.

Continuacion riba pagina 13







Arcadio Figaroa tin 25 aña trahando cu Buccaneer, e ta e capitan di e restaurant.



Pa cualkier evento
Cena di Pasco di Companía of Famia - Cumpleaños -
Casamento of otro actividad Social yama.
BON DIA Aruba
Tel: 582-7800
Of manda bo invitacion na noticia@bondia.com



Continuacion di pagina 12

Despues di algun tempo e restaurant tabata yena completamente y a sirbi 150 cena pa anochi. Josef tabata sa di biaha cu e lo mester expande. Denter di 6 luna su yiu Josef jr., miho conoci como Vasty, a yuda Josef cu e di dos fase di e restaurant, locual a consisti di un tanki di awa di 7,000 gallon. E parti aki a wordo construi pa mustra manera un cueba bou awa. Ambos tata y yiu a pone nan obranan di arte den e restaurant, cu awendia ta conta cu 140 asiento y ta sirbi mas o menos 50,000 cena pa aña. Munzenhofer ta bisa: "Mi ta contento cu mi a bin Aruba y mi kier a gradici e publico, esnan cu ta keda bin bek y taxistanan cu ta conta tur hende di nos. E motibo cu nos ta exitoso ta e piscadonan fiel cu ta trece piscanan fresco tur dia y e receta secreto cu nos ta uza pa prepara e cuminda. E bon servicio sigur ta aprecia y nos waiternan ta haci un tremendo trabou pa sigura cu nos bishitantenan ta keda contento. Esaki ta danki tambe na mi yiunan Vasty y Becky kendenan ta haci un trabou fabuloso dirigiendo e restaurant. Nan supervision ta un parti importante den e maneho di e restaurant. E aña aki nos prijsnan a subi cu un dollar, pero esaki ta e prome biaha den 25 aña cu nos a cambia nos prijsnan. E motibo cu nunca mi a hisa e prijsnan ta cu no tur hende ta rico y por paga e prijsnan halto. Buccaneer lo sigui florece pa por lo menos 50 aña mas, cu poder di Dios." Munzenhofer awo tin mas cu 49 aña na Aruba y e ta bisa tambe: "Aruba ta un paraiso cu playanan bunita, un dushi clima y hendenan amabel cu semper tin un sonrisa riba nan cara. Aruba ta un luga hopi sigur pa mi famia, incluyendo mi 5 nietonan. Mescos cu ami ta gust'e mi sa cu turistanan lo gust'e tambe. Danki na abo Buccaneer por a keda habri, specialmente entre tur e competencia cu tin awo na Aruba."Pa algun pregunta of comentario por manda un e-mail pa Buccaneer Restaurant na buccaneeraruba@yahoo.com.



Taxistanan a duna Josef un regalito pa mustra nan aprecio.







